

PETITE ARVINE

AOC VALAIS



La Petite Arvine serait originaire du Val d'Aoste qu'elle a quitté vers la fin du Moyen Age pour venir s'installer sur les coteaux ensoleillés du Valais. Aujourd'hui, elle ne se rencontre que dans ce canton dont elle est devenue l'un des symboles viticoles. Délicate à cultiver, elle produit un vin élégant qui se caractérise par une touche salée en finale.

Cultivée sur le cône de déjection de Chamoson, cette Petite Arvine provient de vignes de 20ans au rendement limité à 700 g/m².



Chamoson Tzoumaz et Illiarisses , coteau Ardon Vignette, coteau Vétroz Tsenau et coteau Sion Clavoz.



Un pressurage lent et doux, une fermentation unique à basse température et un élevage de plusieurs mois en cuve garantissent un maximum de gras et de rondeur tout en conservant finesse et fraîcheur des arômes. 13.5% Vol.



Température de service : 8-10°.



Jaune or



Le bouquet racé se caractérise par des notes florales et fruitées avec des arômes d'agrumes, de rhubarbe et d'un petit côté ananas.



La structure très complexe laisse ressortir des arômes de pamplemousse rose et de rhubarbe avec un petit côté ananas chaud. Ce vin vif et frais est équilibré et présente une belle acidité, une belle longueur et une jolie salinité finale



Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

